



## ENTRÉES

<b>Assortiment de Lyonnaiseries</b> <i>Pieds de veau émincés, museaux, cervelas, salade de lentilles vertes du Puy</i>	<b>16.50</b>
<b>Saumon Mariné Gravlax</b> <i>Pickles d'oignons rouges, crème frappée au citron, toast de pain grillé</i>	<b>19.50</b>
<b>Pâté Croûte Tradition</b> <i>Bouquet de salade verte, condiments</i>	<b>21.00</b>
<b>Salade de Ris d'Agneau</b> <i>Cuit meunière, salade d'herbes, vinaigrette au jus réduit</i>	<b>18.50</b>
<b>Asperges Blanches, Chiffonnade de Jambon Cru</b> <i>Servi tiède, sauce mousseline</i>	<b>26.00</b>
<b>Gras Double, Recette Traditionnelle du Léon de Lyon</b> <i>Gratiné, confit d'oignons, tomate, vin blanc</i>	<b>14.00</b>

## NOS PLATS DU JOUR DE LA SEMAINE

**23.50**

### MERCREDI

*Paleron de Bœuf Confit, Gratin de Macaronis*

### JEUDI

*Petit Salé aux Lentilles Vertes du Puy, Jambonneau,  
Plat-de-Côte, Saucisse de Morteau*

### VENDREDI

*Matelote de Pavé de Maigre,  
Petits oignons, champignons, croûtons à l'ail,  
réduction de vin rouge, Pommes Vapeurs*

### SAMEDI

*Fricassée de Volaille Façon Célestine, Riz Pilaf*

### DIMANCHE

*Cuisses de Grenouilles Fraîches en Persillade  
« Comme en Dombes » (+10€)*

***Uniquement au déjeuner***



## PLATS

<b>Quenelle de Brochet, Sauce Homardine</b> <i>Tombée d'épinards, riz pilaf</i>	<b>26.00</b>
<b>Lotte Rôtie à l'Huile d'Olive Vierge</b> <i>Légumes primeur, beurre blanc</i>	<b>39.00</b>
<b>Merlan Colbert</b> <i>Pommes de terre vapeur, beurre persillé</i>	<b>32.00</b>
<b>Ombre Chevalier, Croustillant de Pommes de Terre</b> <i>Petits farcis d'artichauts poivrade, sauce cresson</i>	<b>33.00</b>
<b>Côte de Veau Rôtie en Cocotte</b> <i>Purée de pommes de terre, jus réduit</i>	<b>38.00</b>
<b>Volaille de Bresse A.O.P aux Morilles</b> <i>Riz pilaf, sauce vin jaune</i>	<b>42.00</b>
<b>Filet de Bœuf Français Rôti au Sautoir Façon « Rossini »</b> <i>Pommes de terre nouvelles, sauce marchand de vin</i>	<b>47.00</b>
<b>Agneau Confit en Croûte d'Herbes</b> <i>Crémeux de petits pois, jus au thym</i>	<b>32.00</b>
<b>Foie de Veau Poêlé à la Lyonnaise</b> <i>Déglacé au vinaigre de framboise, purée de pommes de terre</i>	<b>29.00</b>